ХОЛОДЦЫ. *Заливное.* ЖЕЛЕ

Холодцы. Заливное. Желе

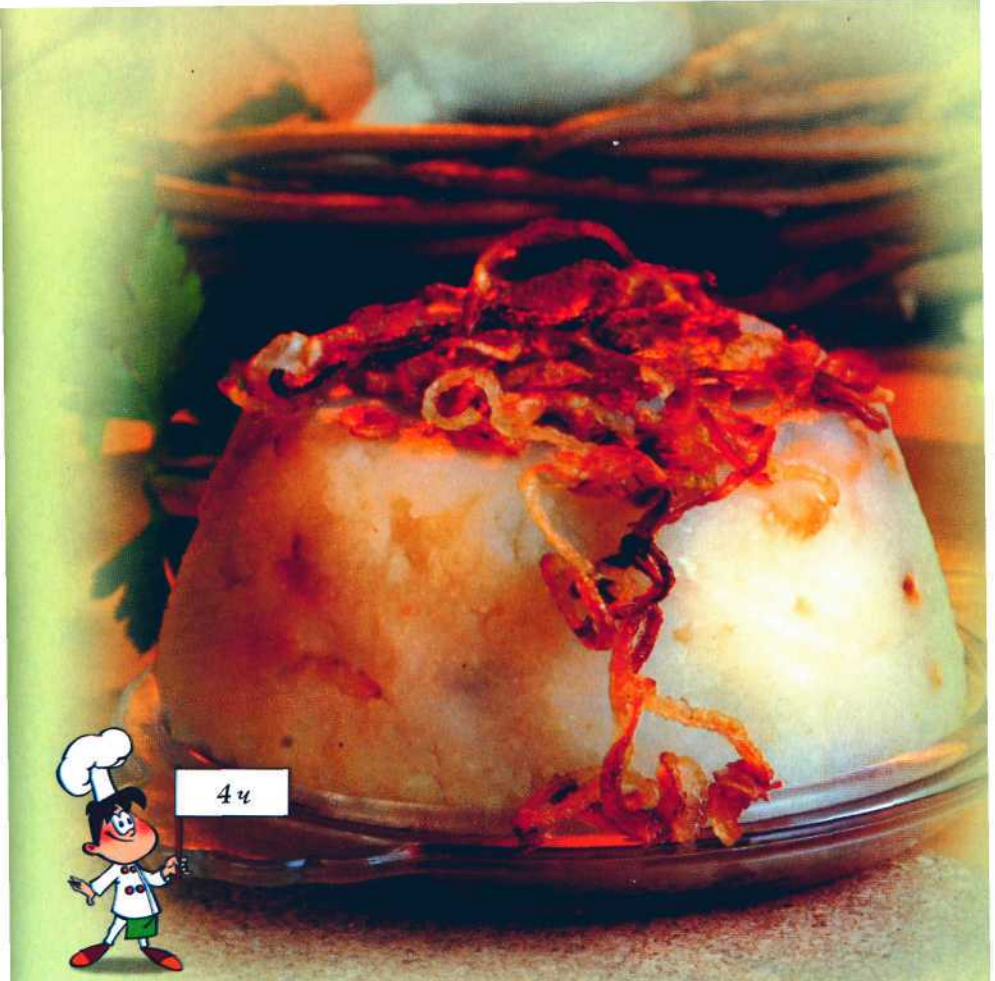
Содержание

4. Холодец из курицы
5. Картофельный холодец
6. Холодец
7. Заливное мясо
8. Холодец из говядины и шампиньонов
9. Заливная осетрина
10. Говяжий студень
11. Курица заливная
12. Заливные овощи
13. Заливная рыба с гарниром
14. Студень из стерляди
15. Заливные шампиньоны с овощами
16. Заливное из рыбы в формах
17. Заливная осетрина с каперсами
18. Заливное из языка
19. Грибы заливные
20. Заливное из грибов
21. Заливное из шампиньонов
22. Желе из малины
23. Мусс со свежими ягодами
24. Желе с виноградом и апельсином
25. Желе из красного вина
26. Желе шоколадное
27. Желе лимонное
28. Разноцветное желе
29. Желе из облепихи
30. Желе из сливы
31. Желе из черной смородины

Холодец из курицы

- *куриная тушка*
- *10 г желатина*
- *чеснок*
- *1 яйцо*
- *соль*
- *перец*

Сварить курицу. Замочить желатин, положить его в бульон, посолить, поперчить. Добавить измельченный чеснок. Мясо отделить от костей и мелко нарезать. Залить мясо бульоном. Можно сверху положить разрезанное на кружки сваренное вкрутую яйцо.



Картофельный холодец

- *10 клубней картофеля*
- *2 луковицы*
- *1/2 стакана кипяченой воды для заправки*
- *4 ст. ложки растительного масла*
- *соль*
- *перец, зелень петрушки*

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, горячим протереть через сито, добавить перец, поджаренный на растительном масле лук, хорошо перемешать. Подготовленную массу развести отваром, в котором варился картофель, до консистенции густой сметаны.

Выложить в тарелки слоем 4—5 см, выровнять и поставить в прохладное место на 2—3 часа. Готовый холодец нарезать на порции.

Холодец

- *1 кг свиных ножек*
- *2 моркови*
- *3 дольки чеснока*
- *2 луковицы*
- *соль*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Свиные ножки опалить, вымыть, очистить. Очистить морковь, лук и чеснок.
Подготовленные продукты поместить в кастрюлю с водой, добавить соль, специи и поставить на плиту.
После закипания варить на среднем огне 5—6 часов, до мягкости ножек.
Готовый бульон процедить через несколько слоев марли. Если он жидкий, нужно добавить желатин.
Отделить съедобные части свиных ножек, нарезать мелкими кусочками и залить бульоном.
Готовый холодец поместить в холодильник для застывания.
На стол подавать с хреном.

Бульон будет более насыщенным и концентрированным, если мясные продукты для него закладывать в холодную воду.

Заливное мясо

- *200 г телятины*
- *2 моркови*
- *1 луковица*
- *10 г желатина*
- *соль*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Для украшения:

- *4 маслины*
- *1 вареное яйцо*
- *зелень укропа*

Для украшения заливного мяса можно использовать ломтики лимона и свежего огурца, ягоды клюквы и брусники.

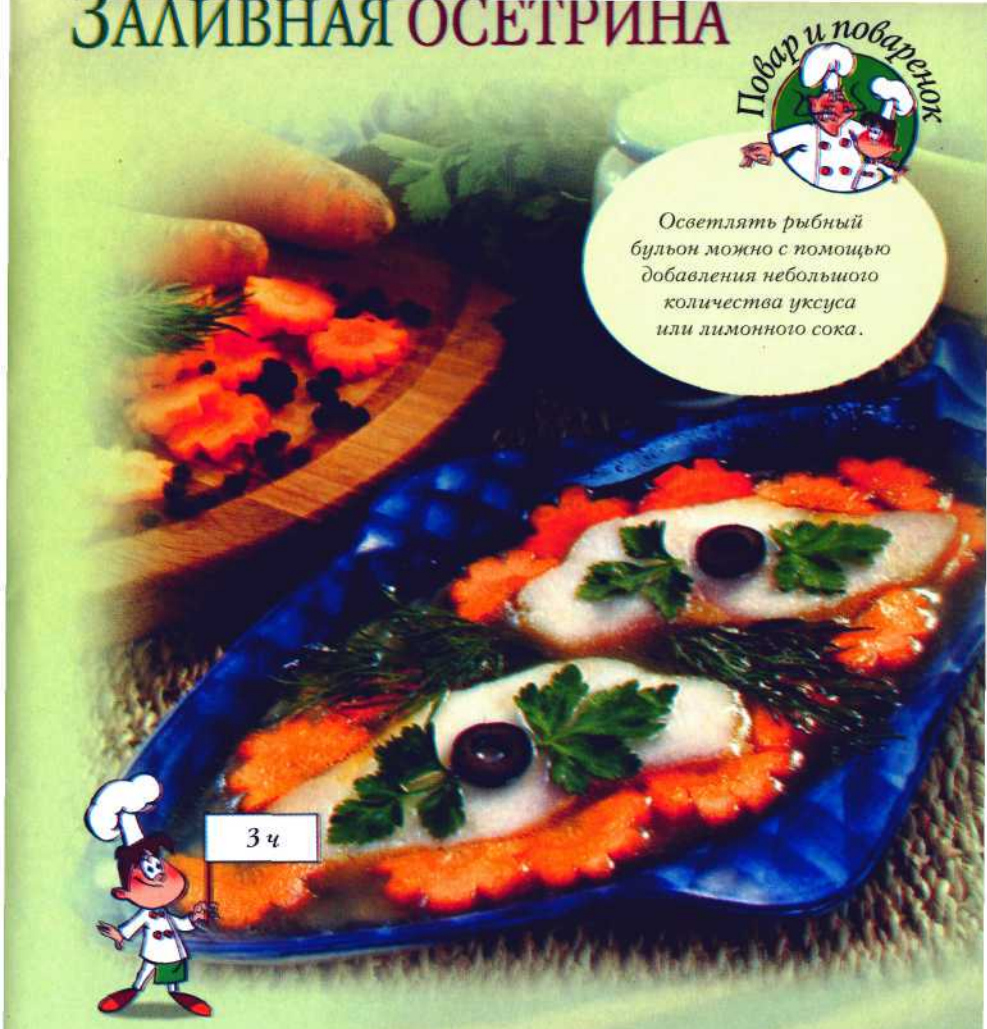
Очистить морковь и лук, телятину. Подготовленные продукты сложить в кастрюлю с холодной водой, добавить специи и соль. Варить на слабом огне 40 минут. Готовый бульон процедить. Растворенный в воде желатин влить в бульон при постоянном помешивании, довести до кипения и остудить. Мясо нарезать порционными кусками, выложить в формочки или глубокое блюдо, украсить ломтиками вареного яйца, звездочками из моркови, маслинами и зеленью. Залить бульоном и поставить в холодильник.

- *1–2 кг говяжьих ножек*
- *1 луковица*
- *1/2 ч. ложки перца горошка*
- *2 ч. ложки соли*

Взять говяжью ногу, опалить, поскоблить щеткой и промыть в холодной воде. Подготовленную говяжью ногу залить крутым кипятком, прокипятить, воду слить, промыть еще раз и залить холодной водой. Поставить на огонь и варить до тех пор, пока мясо не разварится. В горячем виде готовое мясо разобрать на кусочки. Бульон процедить, посолить, добавить 1 луковицу, лавровый лист, перец горошком и мясо.
Дать бульону закипеть, добавить хорошо вымытые мелкие шампиньоны, варить еще 15 минут. Готовую смесь разлить в посуду и оставить в холодильнике на ночь для застывания.

Холодец из говядины и шампиньонов

ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА


Повар и поваренок
Осветлять рыбный бульон можно с помощью добавления небольшого количества уксуса или лимонного сока.
3 ч

- *300 г осетрины*
- *2 моркови*
- *1 яйцо*
- *20 г желатина*
- *1 пучок петрушки*
- *соль*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Морковь очистить, отделить осетрину от костей и нарезать порционными кусками. Подготовленные продукты сложить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи, поставить на плиту, довести до кипения и варить на слабом огне 20 минут. В горячий процеженный бульон для осветления ввести при постоянном помешивании взбитый яичный белок. Остудить. Предварительно замоченный желатин залить бульоном, довести до кипения, остудить. Рыбу выложить в форму, украсить звездочками из вареной моркови и зеленью, залить желе. Подавать на стол после застывания желе.

Говяжий студень

- *1 кг говяжьих субпродуктов (сердце, легкое, путовый сустав, хвост)*
- *2 моркови*
- *1 головка чеснока*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*
- *соль*

Чтобы бульон для студня приобрел красивый янтарный оттенок, нужно варить его вместе с морковью.

В кастрюлю с холодной водой поместить вымытые и нарезанные на куски сердце и легкое. Путовый сустав и хвост, предварительно вымоченные в холодной воде в течение 1—2 часов, разрубить на части и также положить в кастрюлю. Добавить очищенные морковь и дольки чеснока, лавровый лист и черный перец горошком по вкусу.

Посолить, варить на среднем огне 5—6 часов. Готовый бульон отцедить. Сердце и легкое нарезать кусочками, выложить на блюдо и залить бульоном.

Подавать на стол через 2—3 часа после застывания бульона.

Курица заливная

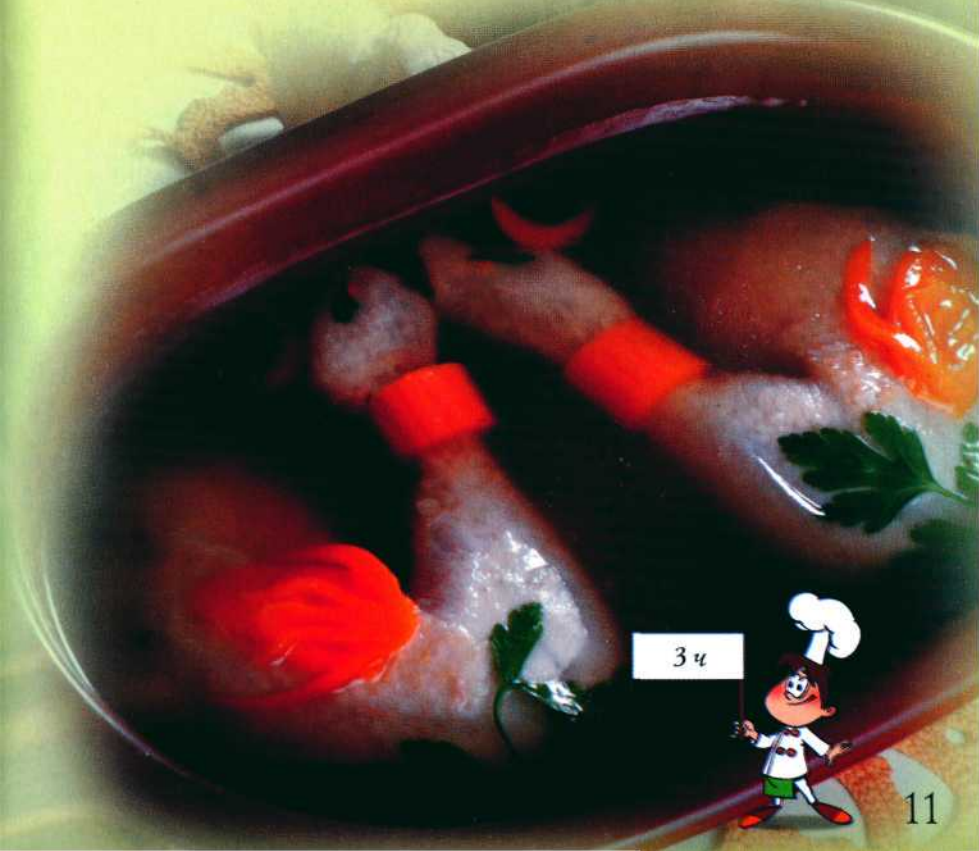
- *1 куриная тушка*
- *2 л воды*
- *1 луковица*
- *2 корня петрушки и сельдерея*
- *лавровый лист*
- *перец горошком*
- *соль по вкусу*
- *40 г желатина*
- *зелень петрушки*
- *1 вареная морковь*

Солить курицу следует за 30 минут до готовности.

Подготовленную птицу разрезать на 4 части. Положить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды. Добавить в бульон лук и коренья, лавровый лист, перец горошком. Варить птицу 1—1,5 часа при слабом кипении.

Вареную курицу вынуть из бульона и охладить, разрубить на более мелкие порции и уложить на глубокое блюдо или лоток.

Бульон процедить и ввести замоченный в кипяченой холодной воде набухший желатин. Кусочки курицы украсить звездочками вареной моркови и зеленью петрушки и слегка каждый кусочек курицы полить желе. Как только желе застынет, вновь залить птицу желе и повторять до тех пор, пока кусочки птицы полностью будут покрыты желе. Охладить.



Заливные овощи

- *1 морковь*
- *1 корень сельдерея*
- *1 болгарский перец*
- *50 г консервированного зеленого горошка*
- *2 вареных яйца*
- *150 мл мясного бульона*
- *8 г желатина*
- *лимонный сок или лимонная кислота*

Очищенные морковь и коренья отварить в соленой воде до мягкости. Морковь и сельдерей нарезать кубиками, перец — кольцами, яйцо нарезать кружочками. Желток одного яйца измельчить. В мясной бульон добавить лимонный сок (или лимонную кислоту), размоченный желатин. Поставить на слабый огонь и подогревать до тех пор, пока желатин полностью не растворится. Бульон налить слоем толщиной 0,5 см в круглые формочки и дать ему застыть. Сверху положить кружочки яйца, горошек и остальные овощи. Желе остудить до полуготовности и залить им формочки до краев. Готовое заливное выложить на плоское блюдо и украсить ломтиками лимона.

Заливная рыба с гарниром

- *1 кг рыбы*
- *6 яиц, сваренных вкрутую*
- *10 мелких маринованных огурчиков*
- *1 банка консервированных грибов*
- *1 луковица*
- *1 морковь*
- *лавровый лист, соль, перец*

Для соуса шофруа:

- *по 50 г муки и масла сливочного*
- *соль*
- *2 стакана бульона*
- *1/2 стакана белого столового вина*
- *50 г желатина*

Для желе:

- *2 1/2 стакана рыбного бульона*
- *50 г желатина*

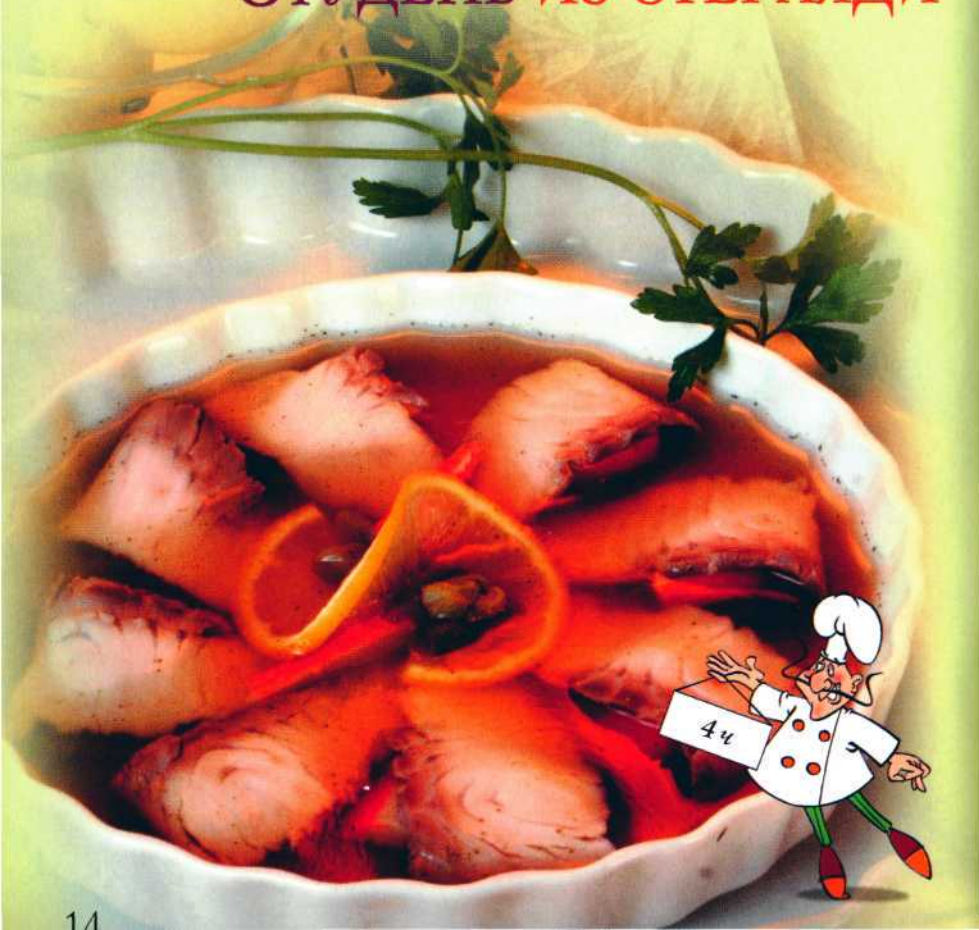
Рыбу очистить, выпотрошить, снять филе с костей. Голову, плавники, кости, хвост сложить в кастрюлю, залить 4—5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, черный перец, посолить, поставить варить. Процедить бульон, перелить в кастрюлю, дать закипеть, положить в кастрюлю нарезанное на ломтики рыбное филе, дать закипеть и убавить огонь. Желатин, залитый 2 столовыми ложками холодного рыбного бульона, подогреть. Весь бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить в него разжиженный желатин. Налить жидкость на дно формы и охладить. После этого положить форму набок и залить все стенки желе.

Соус приготовить, смешав все перечисленные продукты.

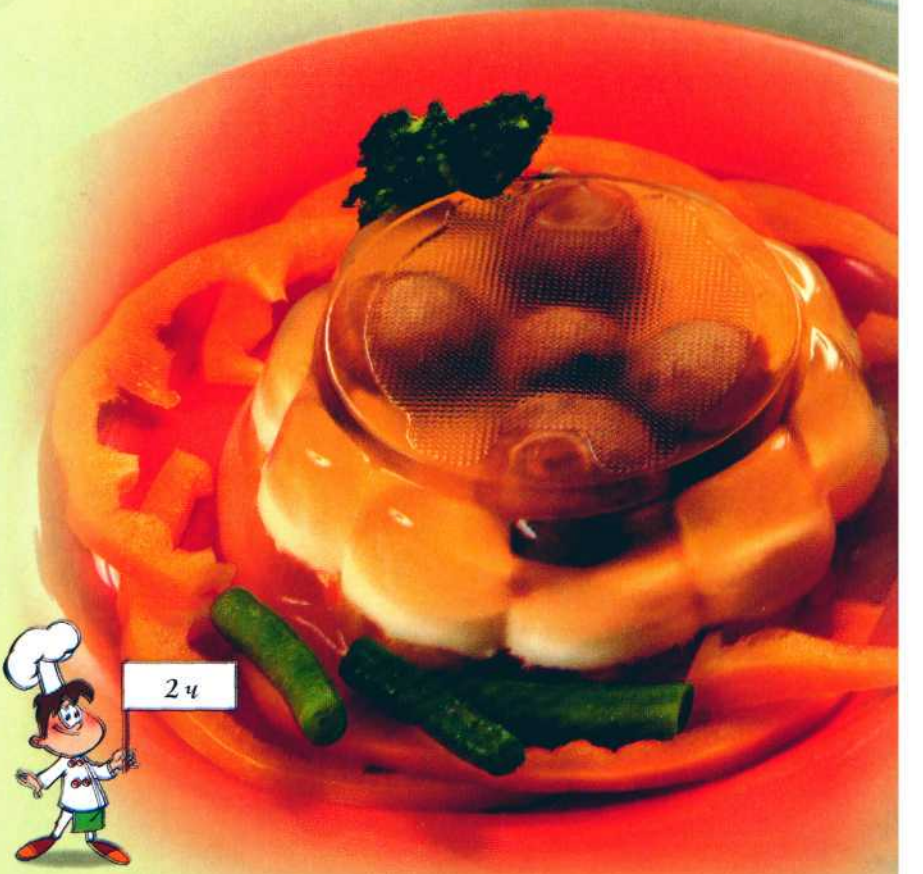
Студень из стерляди

- *1 кг стерляди*
- *15–20 г желатина*
- *25 г икры*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *соль*
- *1–2 лавровых листа*
- *зелень петрушки*
- *кусочки крабов и раков*
- *каперсы и лимон для украшения*

Очищенную и вымытую стерлядь нарезать на куски и варить. После варки куски стерляди выложить в глубокое блюдо или салатник и накрыть салфеткой. В бульон положить размоченный желатин и размешать его до растворения. Для того чтобы получить прозрачное желе, надо осветлить паюсной или зернистой икрой. Для этого икру растереть в ступке, постепенно добавляя по ложке холодной воды, до получения тестообразной массы. Растертую икру развести стаканом холодной воды, добавить стакан горячего бульона и, размешав, влить в желе. После вторичного закипания процедить его, охладить и залить им стерлядь. Перед заливкой украсить куски стерляди листиками петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов.

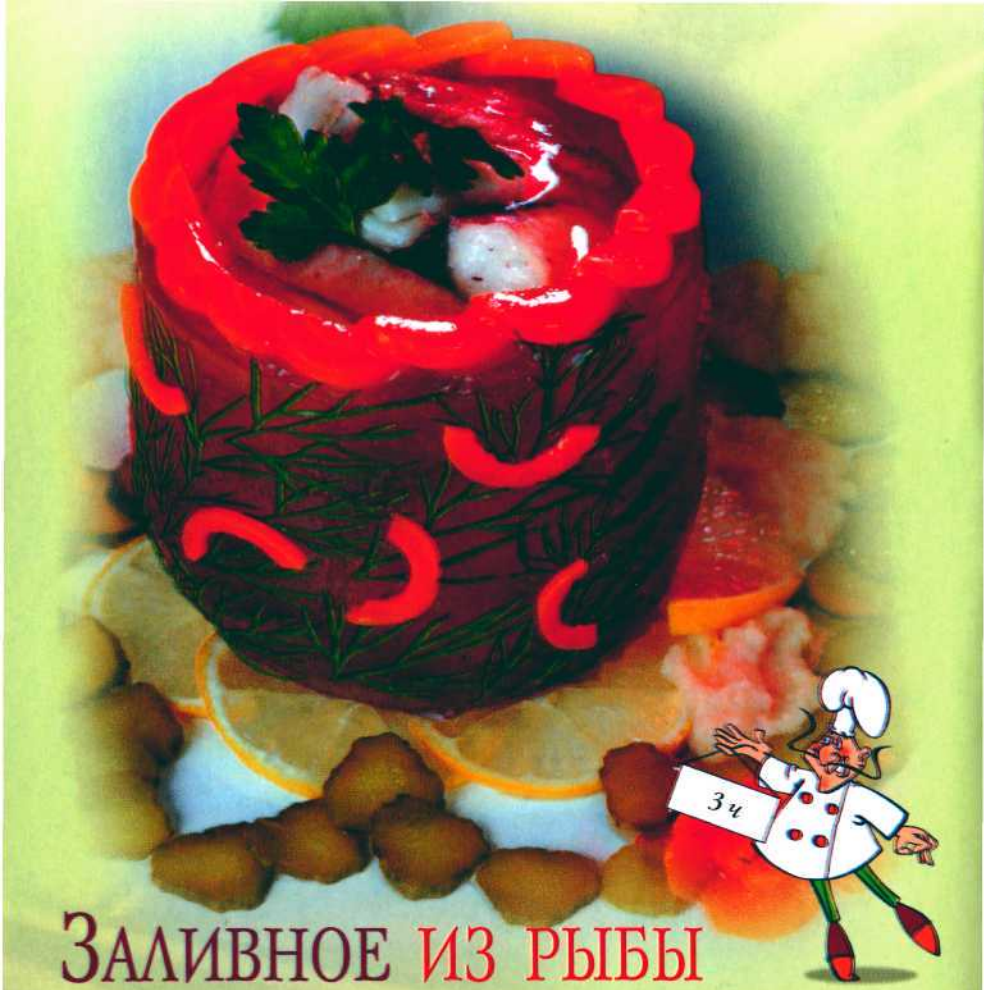


Заливные шампиньоны с овощами



- *250 г шампиньонов*
- *250 мл грибного бульона*
- *10 г желатина*
- *2—3 ст. ложки майонеза (можно добавить сметаны)*
- *125 мл куриного бульона*
- *250 г овощей: паприка, лук, морковь, горох, кукуруза или замороженная смесь*
- *250 г корнеплодов*
- *10 г желатина*

Грибы варить 1 час в 250 г бульона, разбухший желатин развести и аккуратно смешать с бульоном, охладить, вылить в форму и дать застыть. Развести желатин в курином бульоне, добавить майонез, смешать и вылить на застывший 1-й слой. Дать застыть. Овощи сварить до мягкости, добавить растворенный желатин, охладить. Вылить на застывший 2-й слой и дать застыть.



Заливное из рыбы в формах

- *500 г рыбы*
- *600 г желе*
- *100 г овощей*
- *1/2 стакана хрена с уксусом или майонеза*
- *500 г гарнира из овощей и зелени*

Высокие формы установить в емкость с наколотым льдом. Заранее приготовленное прозрачное крепкое желе налить в форму и, как только на ее стенках оно застынет, слить жидкое желе, а форму опять поставить на лед. Украсить различными овощами образовавшуюся «рубашку» из желе, предварительно обмакивая украшения в желе. После этого наполнить форму кусочками вареной рыбы и постепенно заливать оставшимся желе. После того как заливное хорошо застынет, заполненную форму опустить в горячую воду на несколько секунд и выложить заливное на круглое блюдо. Украсить заливное зеленью, фигурками из желе или рубленым желе. Отдельно подать майонез или хрен с уксусом. Порционное блюдо гарнировать овощами.

Заливная осетрина с каперсами

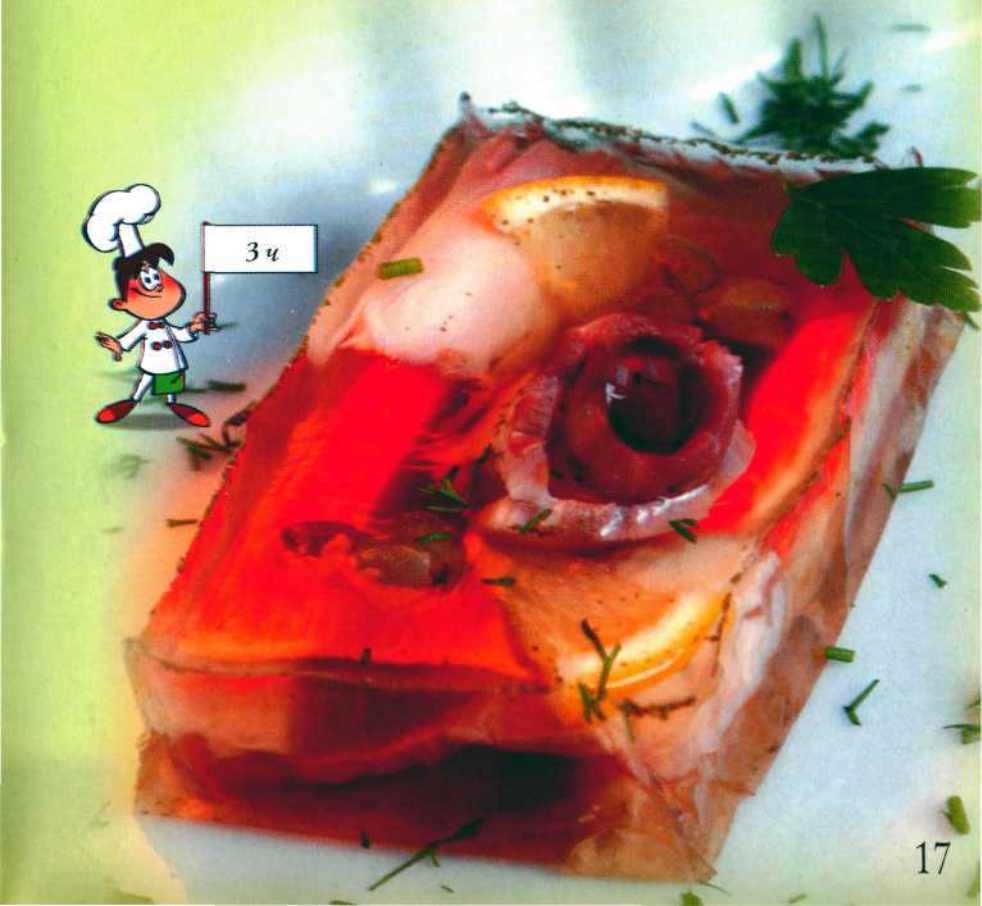
- *1 кг осетрины*
- *25—30 г желатина*
- *по 1 моркови, петрушке и луковице*
- *соль*
- *1—2 лавровых листа*
- *зелень петрушки*
- *кусочки крабов и раков*
- *каперсы и лимон для украшения*

Кусок осетрины сварить с добавлением кореньев, лаврового листа и охладить. Из бульона, полученного при варке рыбы, приготовить 3—4 стакана прозрачного желе. Готовое и процеженное желе охладить.

Сваренную рыбу нарезать тонкими кусками, уложить на блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось свободное место для желе. Куски рыбы украсить ломтиками лимона, кусочками крабов или раков, каперсами.

Украшения надо закрепить охлажденным желе.

После этого в два-три приема куски рыбы залить ровным слоем желе. Когда заливное остынет, каждый кусок вырезать концом ножа и красиво уложить на блюдо. Подать к заливному хрен с уксусом или майонез.



Заливное из языка

- *600 г языка*
- *400 г желе мясного*
- *по 1 огурцу и помидору*
- *100 г зеленого горошка*
- *1 морковь*
- *соус хрен*
- *салат зеленый*
- *салатная заправка*
- *зелень*

Сваренный и охлажденный язык или жареную телятину нарезать по 1—2 куска на порцию.

На противень или в другую посуду налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Выложить на него куски языка или телятины, украсить сверху отварной морковью, зеленью и залить тонким слоем желе. Когда желе застынет, продукты снова залить желе так, чтобы оно покрывало продукты на 0,5 см.
Перед подачей фигурно вырезанное заливное украсить гарниром из овощей, полив салатной заправкой. Отдельно подать соус хрен.

Грибы заливные

- *100—150 г соленых грибов*
- *50 г желатина*
- *1 стакан воды*
- *1 морковь*

Гарнир:

- *1 морковь*
- *1 соленый огурец*
- *1 клубень картофеля*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *1 ч. ложка 3%-ного уксуса*
- *зелень*

Желе: в воду добавить 2—3 ст. ложки отжатого от грибов рассола, вскипятить, добавить замоченный в воде желатин, растворить его, жидкость процедить.

Морковь и картофель очистить, сварить до готовности.

В формочки налить тонкий слой желе; после того как оно застынет, положить мелко шинкованные грибы, кружки фигурно вырезанной моркови и залить желе. Поставить формочки на холод. Формочки с застывшим заливным опустить дном на несколько секунд в горячую воду и путем опрокидывания выложить заливное на блюдо.
По ободу блюда красиво выложить гарнир из оставшихся овощей, полить маслом и уксусом, посыпать зеленью.

- *100 г белых сушеных грибов*
- *50 г агар-агара*
- *2 стакана воды*
- *соль*

Сушеные грибы тщательно промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на сито, нашинковать, уложить в салатник.

Агар-агар залить 2 стаканами воды, посуду поставить на плиту, пока агар-агар полностью не растворится. Не кипятя, раствор агар-агара соединить с грибным бульоном — в общей сложности должно получиться ровно 5 стаканов жидкости. Посолить, залить грибы, перемешать и поставить в холодное место для застывания.

Заливное из грибов

Повар и поваренок
Агар-агар не содержит калорий. Он выводит из организма токсины и шлаки, удаляет вредные вещества из печени.
3 ч

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

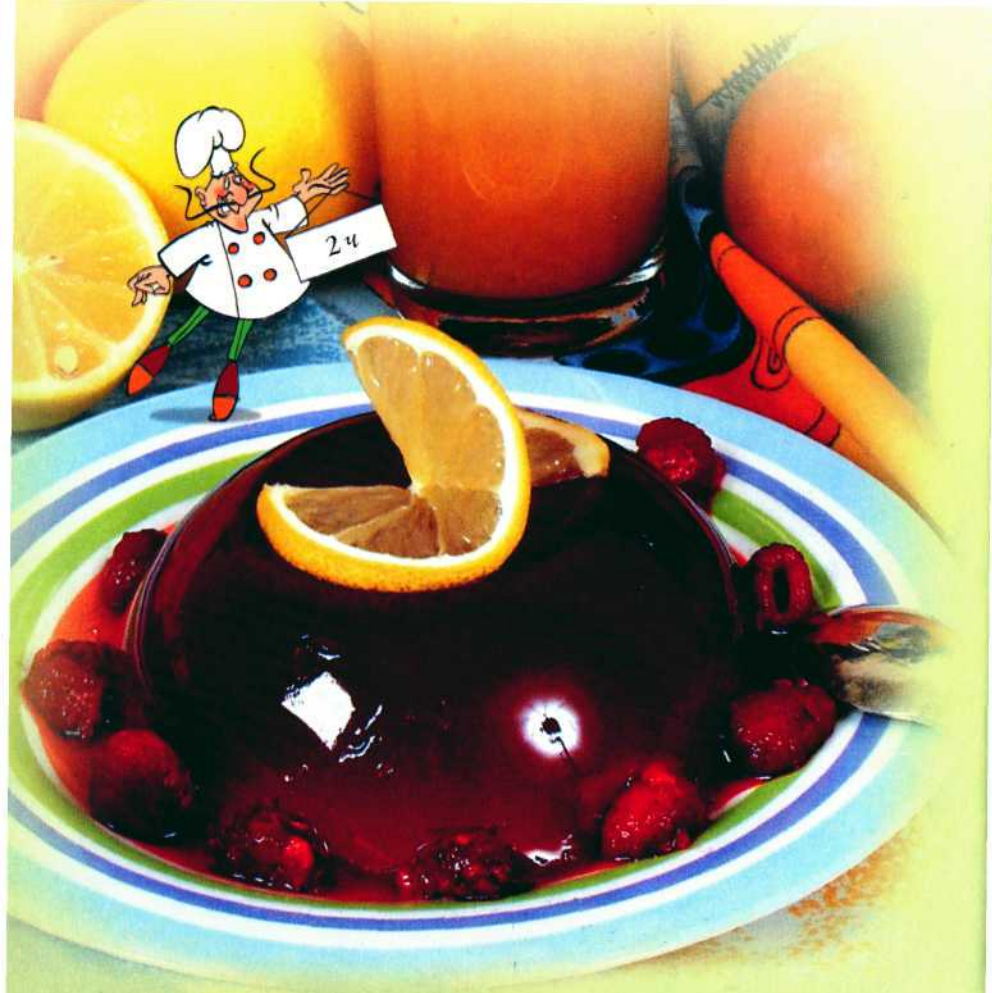
- *600 г шампиньонов*
- *50—60 г агар-агара*
- *соль*
- *вода*

Для соуса провансаль:

- *8 яичных желтков*
- *70 г сахарного песка*
- *2 стакана прованского масла*
- *1/2 лимона*

Шампиньоны промыть, мелко нашинковать, отварить в подсоленной воде, процедить. Агар-агар залить 2 стаканами воды, посуду поставить на плиту, пока агар-агар полностью не растворится, но не доводить до кипения. Затем раствор разбавить горячим отваром от грибов так, чтобы в общем получилось 5 стаканов жидкости, добавить соль, перемешать и залить грибы.
Для застывания вынести на холод.
К заливному подать соус.

Соус провансаль: желтки яиц растереть с сахарным песком; при этом постепенно добавлять масло.
Когда смесь немного загустеет, в нее добавлять понемногу лимонный сок, пока смесь окончательно не «разбухнет». Вынести на холод.



Желе из малины

- *2 стакана воды*
- *100 г малины*
- *50 г сахара*
- *1 пакетик желатина*

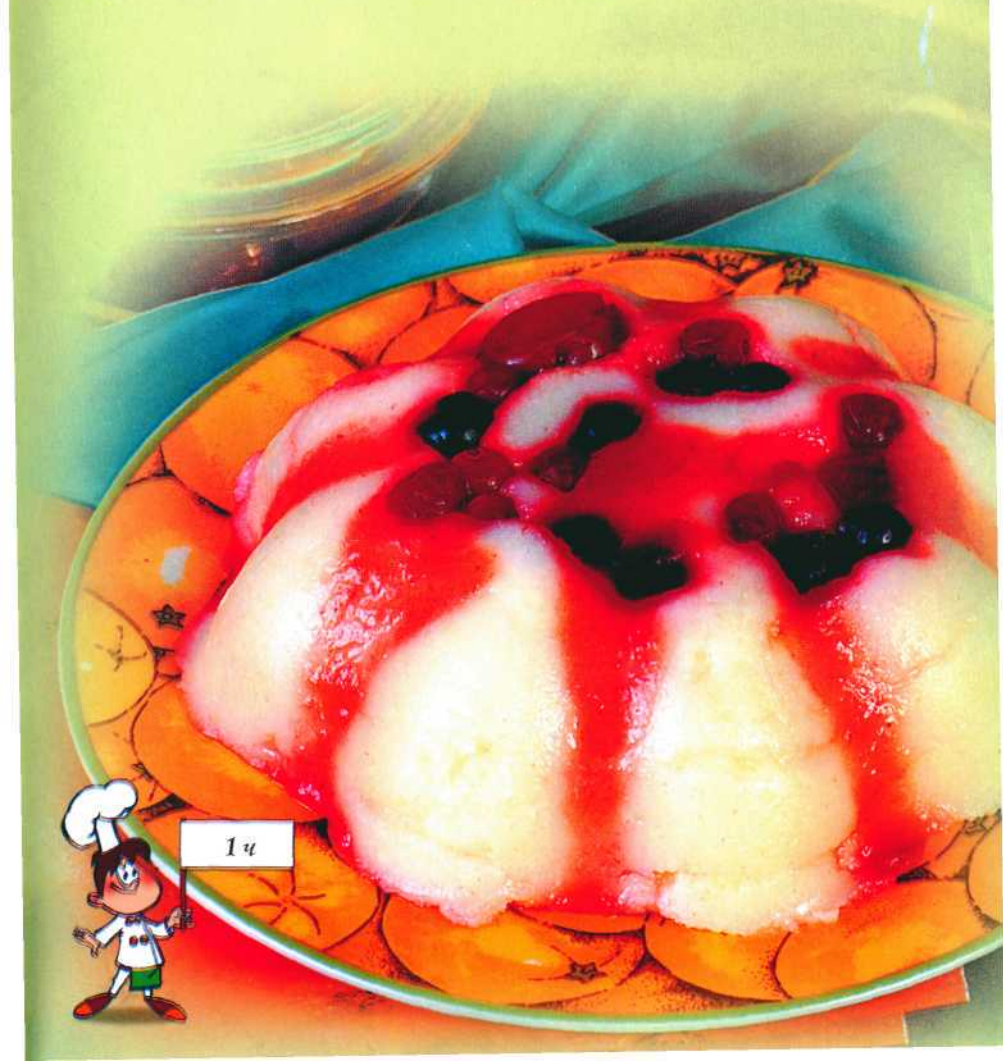
Желе застынет быстрее, если в него добавить несколько капель лимонного сока и разлить в холодные влажные формы.

В кипящую воду всыпать сахар и перебранные ягоды малины, кипятить 10—15 минут.
Желатин развести в теплой воде и оставить на 40 минут.
Отвар с малиной процедить и ввести в него тонкой струйкой желатин, непрерывно помешивая.
Все перемешать и залить в форму.
Поставить желе в прохладное место на 1—2 часа.
При подаче к столу желе можно украсить свежими ягодами.

МУСС СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

- *1 л молока*
- *100 г манной крупы*
- *100 г клюквы*
- *100 г вишни*
- *100 г черной смородины*
- *100 г сахара*
- *100 мл малинового сиропа*

Ягоды перебрать, вымыть. Из вишни удалить косточки.
Молоко довести до кипения, добавить сахар.
Всыпать манную крупу, варить на маленьком огне, постоянно помешивая.
Формочки ополоснуть холодной водой. Разложить ягоды.
Манную кашу взбить до образования густой пены.
Разложить по формочкам. Поставить в холодильник на 30 минут.
Выложить мусс на тарелки нижней частью вверх. Полить малиновым сиропом.



Желе с виноградом и апельсином

- *250 г винограда без косточек*
- *1 апельсин*
- *750 мл виноградного сока*
- *100 мл красносмородинового сока*
- *100 г сахара*
- *20 г желатина*

Виноград вымыть, отделить ягоды от кисти.
Несколько ягод оставить для украшения, остальные нарезать кружочками.

Апельсин разделить на дольки.
Желатин замочить на 1 ч.
Смешать виноградный и красносмородиновый соки.
Добавить сахар. Довести до кипения, добавить желатин, перемешать.
Приготовленный сироп охладить до комнатной температуры.
Виноград и дольки апельсина разложить по формочкам.
Залить сиропом. Поставить на 1—1,5 ч в холодильник.

Желе из красного вина

- *200 мл красного вина*
- *400 мл воды*
- *50 г сахара*
- *50 г желатина*
- *200 мл воды*
- *ванилин*
- *лимонная кислота*

Сахар залить горячей водой, добавить замоченный желатин и мешать до растворения сахара и желатина, после чего влить вино, добавить ванилин и лимонную кислоту и процедить в горячем виде. Разлить желе в формочки и охладить. Украсить ягодами клюквы в сахарной пудре.

При недостаточной кислотности в желе добавляют лимонную кислоту.

Желе шоколадное

- *150 г шоколада*
- *600 мл молока*
- *100 г сахара*
- *50 г желатина*
- *ванилин*
- *200 мл воды*

Чтобы желе было вкуснее, в него добавляют разные вина, ликеры, а также цедру апельсина или лимона.

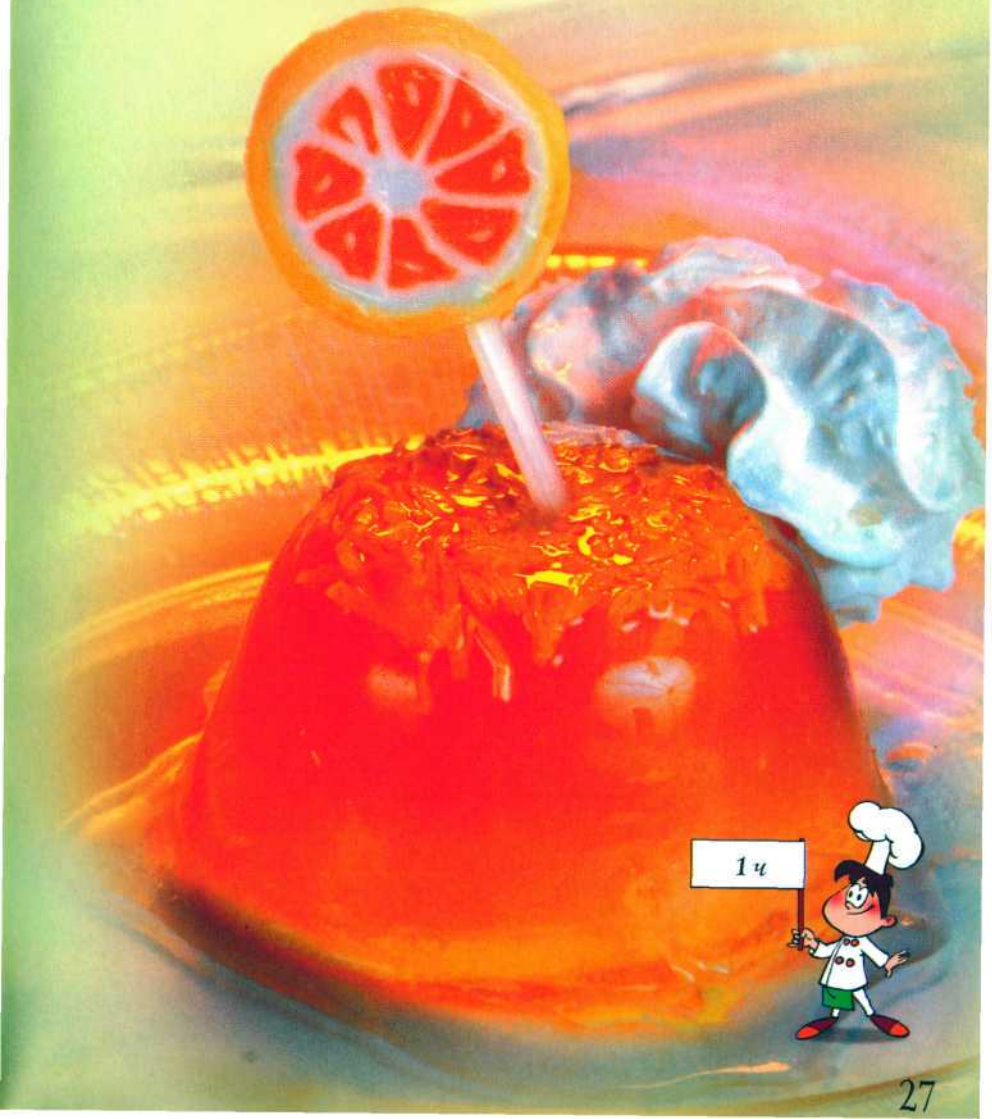
Шоколад натереть на крупной терке и растворить его вместе с сахаром в горячем молоке; добавить ванилин, ввести замоченный и растворенный на водяной бане желатин, довести до кипения разлить в формы и охладить. После чего желе вынуть из формы и уложить на кусочек вафли.

Желе лимонное

- *1 лимон*
- *100 г сахара*
- *50 г желатина*
- *400 мл воды*
- *цедра одного лимона*
- *200 г взбитых сливок*

В горячую воду с сахаром положить цедру лимона (без белых волокон, нарезанную тонкой соломкой), затем ввести подготовленный желатин и, после того как он растворится, отжатый из лимона сок, процедить, разлить по формочкам и охладить.

Желе подать со взбитыми подслащенными сливками.



Разноцветное желе

- *50 г сухого желе киви*
- *50 г сухого желе персика*
- *300 мл горячей кипяченой воды*
- *1 киви*
- *1 персик*

Повар и поваренок

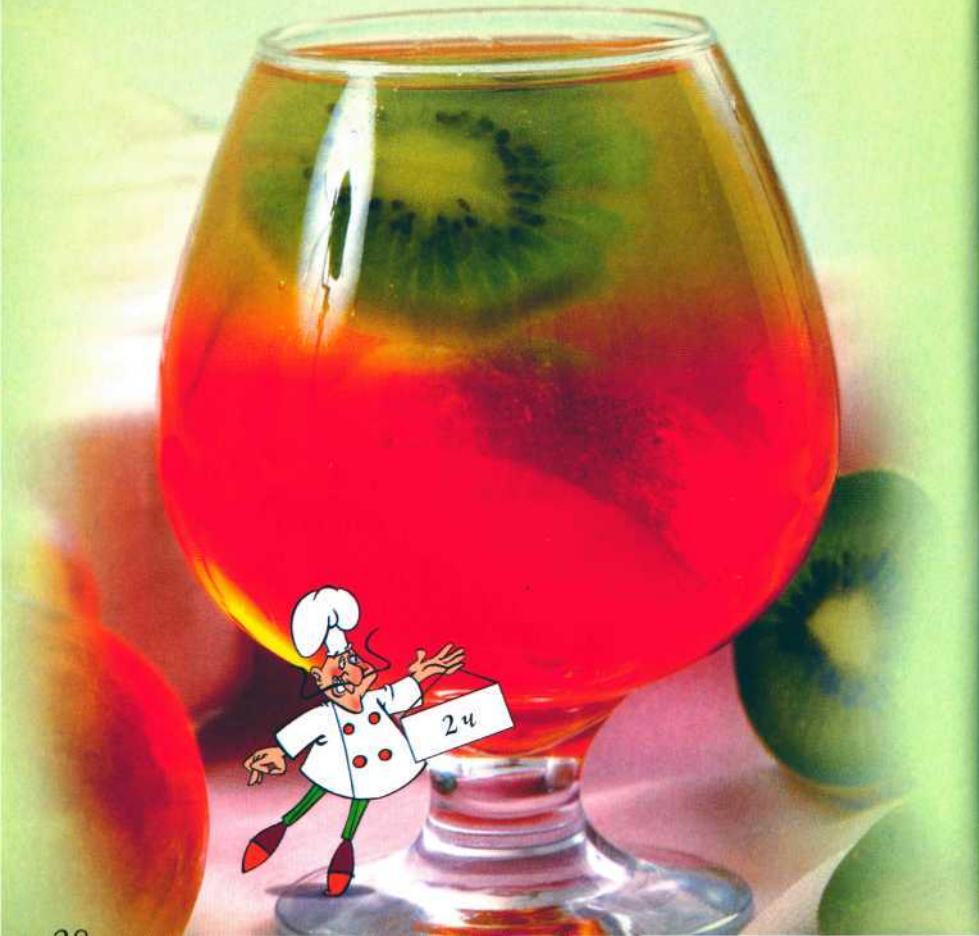
Чтобы удивить своих близких или гостей, желе сверху можно украсить взбитыми сливками.

Сухое желе персика залить 150 мл кипятка и поставить в прохладное место.

Отрезать кусочек персика, аккуратно вставить в желе и убрать еще на некоторое время в прохладное место.

Сухое желе киви залить 150 мл кипятка и поставить в прохладное место остужаться до комнатной температуры. Полностью застывшее желе персика залить теплым желе киви и убрать в прохладное место.

В застывшее желе вставить кружочек киви.



Желе из облепихи

- *1 л сока облепихи*
- *850 г сахара*

Свежие ягоды прогреть, протереть через мелкое сито, выжать сок, нагреть его до 70°С, добавить сахар (850 г на 1 л сока), помешивая, довести до кипения и варить до готовности, постепенно уменьшая огонь. Готовое желе разлить в чистые сухие банки, прикрыть марлей и оставить до полного охлаждения, после чего покрыть пергаментной бумагой и завязать.

Желе из сливы

- *1 кг сливы*
- *600 г сахара*
- *150–200 мл воды*

Желе варить из желтых слив. Плоды поместить в варочную посуду, добавить воду и на умеренном огне варить до размягчения, затем протереть через сито.

К протертой массе добавить сахар и на сильном огне при помешивании варить до готовности. При этом первоначальный объем уменьшится примерно на одну треть. Горячее желе разлить в сухие, прогретые банки, герметически укупорить. Хранить в прохладном месте.

Желе из черной смородины

- *300 г смородины черной*
- *10 г желатина*
- *2 ст. ложки сахара*
- *1/2 ч. ложки цедры апельсиновой*
- *1/4 ч. ложки корицы*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *лимонная кислота*

Черную смородину перебрать.
Большую часть смородины протереть через сито.
Пюре из черной смородины разбавить 200 мл воды.
Положить сахар.

Довести до кипения, варить в течение 10 минут.
Убавить огонь, добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин. Варить в течение 10 минут, положить цедру, лимонную кислоту, ванильный сахар и корицу. Желе процедить, остудить до 15—20°С.
Разлить в формы, поставить в холодильник.
Желе выложить на десертные тарелки, украсить оставшейся черной смородиной.

Х 73 Холодцы. Заливное. Желе. — М.: Эксмо, 2006. — 32 с: ил.

Холодец известен человечеству десятки тысяч лет. Холодец — это застывшая аппетитная смесь рубленого мяса и бульона с добавлением пряностей и чеснока. Традиционно это блюдо украшает праздничный стол на Новый год, Рождество, Крещение. Не менее замечательным блюдом является заливное. Вариантов приготовления великое множество. Это может быть и рыба, и птица, особенно красиво получается заливное из овощей и грибов. Заливное существует не только в виде вторых блюд. Стоит только взять за основу фрукты или ягоды — и на вашем столе превосходный десерт.

В нашей книге вы найдете всевозможные варианты рецептов заливного, холодца, желе. Отличный иллюстративный материал поможет увидеть результат вашей деятельности и вдохновит на создание новых кулинарных шедевров.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-19091-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

WWW.NATAHAUS.RU

ХОЛОДЦЫ. ЗАЛИВНОЕ. ЖЕЛЕ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Верстка *С. Карпухин*
Корректор *И. Гончарова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.
Информация по канцтоварам: **www.eksmo-kanc.ru** e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:

В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12 . Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 26.10.2006
Формат 60x100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8
Тираж 10000. Заказ 2200.
Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альянс «Югполиграфиздат»
Волгоградский полиграфкомбинат
400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
www.natahaus.ru